



Sierra La Solana Trufado

Queso de oveja trufado, único y singular



Datos técnicos

Formatos: 250 g | 1,5 kg | 3 kg

Ingredientes: Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, extracto de cuajo de cordero, trufa negra natural (*Tuber Melanosporum*) y sal.

PH: 5,6

Extracto seco: 45% mínimo

Grasa: 22gr. sobre cada 100gr. de producto

Proteína total sobre extracto seco: 19.94

Escherichia coli: máximo 1000 col/gr

Staphylococcus aureus: máximo 100 col/gr

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 gr.

Listeria Monocytogenes: ausencia en 25 gr.

Número de registro sanitario: ES 15.06589/CR CE

Ausencia de leche de cabra o vaca.

Elaboration

Se elabora a partir de leche de oveja, de impecable calidad bacteriológica, con las debidas garantías sanitarias y cumpliendo los criterios de homologación de la Directiva Comunitaria (Reglamento 92/46 CEE). Sólo se añade una pequeña dosis de fermentos lácticos y extracto natural de cuajo de cordero. **Se elabora con corteza natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos**, y por tanto es una corteza totalmente comestible.

Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 383.0 Kcal / 1602 kJ	Grasas: 30,40 g
Proteína: 27.56g	De las cuales saturadas: 18,90 g
Hidratos de carbono: 0,50 g	Sal: 550 mg
De los cuales azúcares: 0,50 g	

Nota de cata

Olor intenso pero limpio y elegante. En boca posee buena mantecosisidad que se manifiesta en una sensación grasa muy agradable y una buena solubilidad. Su sabor es láctico al principio, destacando el sabor del queso sobre la trufa. Posee una acidez muy equilibrada que se mezclan con aromas animales limpios y afrutados. El gusto final es agradable a frutos secos y especias, donde el aroma a trufa se va implantando suavemente, en conjunción con unas notas dulces sutiles de bizcocho.

Premios

WCA 2018/19: PLATA
Gourmets 2022: ORO
CMF 2023: ORO
WCA 2023/24: ORO

